FI

KULINARISK

Reseptikirja

Sisältö

Ruoanvalmistustaulukot	3	Reseptit - Kala	23
Automaattiset ohjelmat	14	Reseptit - Kakku	25
Reseptit - Porsas/Vasikka	15	Reseptit - Pizza/Piirakka/Leipä	32
Reseptit - Naudanliha/Riista/Lammas	18	Reseptit - Padat/Paistokset	36
Reseptit - Lintupaisti	21	Puolivalmisteet	40

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanvalmistustaulukot

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

Noudata ensin elintarvikkeen tuotepakkauksissa olevia ohjeita. Jos ohjeita ei ole saatavilla, katso taulukkoja.

ⓘ Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.

Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

Lämpimänä pito

Käytä tätä toimintoa ruoan lämpimänä pitämiseen.

Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 80 °C.

Lautasten lämmitys

Lautasten ja ruoka-astioiden lämmittämiseen.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti uunin ritilälle. Vaihda astioiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet (vaihda astioiden paikkoja ylhäältä alas).

Automaattinen lämpötila on 70 °C.

Suositeltu kannatintaso: 3.

Taikinan nostatus

Voit käyttää tätä automaattista toimintoa kaikkiin haluamiisi hiivataikinaresepteihin. Se luo hyvät olosuhteet taikinan nostattamista varten. Aseta taikina astiaan, joka on riittävän suuri nostattamista varten ja peitä se kostealla pyyhkeellä tai tuorekelmulla. Aseta uuniritilä ensimmäiselle tasolle ja laita astia uuniin. Sulje ovi ja aseta toiminto: Taikinan nostatus. Aseta tarvitsemasi aika.

Paistotaulukko

Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku-vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku-vuoassa
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	26 cm:n kakku-vuoassa
Omenapiiras[1)]	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku-vuoassa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku-vuoassa
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	26 cm:n kakku-vuoassa
Joulukakku/hedelmäkakku[1)]	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa
Rusinakakku[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Leipä-vuoassa
Pienet kakut - yksi taso[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Pienet kakut - kaksi tasoa[1)]	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme tasoa[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteijat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteijat - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteijat - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa[1)]	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä
Pullat[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku-vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku-vuoassa
Täytekak-kupohja[1)]	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku-vuoassa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vehnälei-pä[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kap-paletta, 500 g/kpl
Tattarilei-pä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä-vuoassa
Sämpylät[1)]	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellil-lä
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellil-lä tai grilli-/uuni-pannussa
Teeleivät[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellil-lä

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Pastapais-tos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannes-paistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiraat[1)]	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannello-ni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Naudanli-ha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanli-ha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanli-ha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilai-nen paah-topaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilai-nen paah-topaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilai-nen paah-topaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Porsaanla-pa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kpl
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Kokonai-nen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonai-nen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonai-nen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonai-nen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonai-nen

Kala

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Taimen/ Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/ Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filee-tä

Grilli

ⓘ Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatinta-so
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Naudanfi-leepihvit	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Naudanli-hapihvit	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Makkarat	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Porsaan-kyljykset	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Broileri (puolik-kaat)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Broilerin rintapala	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Jauheliha-pihvi	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtolei-vät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Gratinointi

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai filee, raaka[1)]	per paksuus/cm	190 - 200	5 - 6	1 tai 2
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä[1)]	per paksuus/cm	180 - 190	6 - 8	1 tai 2
Paahtopaisti tai filee, kypsä[1)]	per paksuus/cm	170 - 180	8 - 10	1 tai 2

1) Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, kinkku, selkä	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Kyljykset, siankylki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 tai 2
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 tai 2
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 tai 2

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Vasikanreisi	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 tai 2

Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanreisi, lammaspaisti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 tai 2
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 tai 2

Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Linnunliha paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	1 tai 2
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	1 tai 2
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 tai 2
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 tai 2
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 tai 2
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 tai 2
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 tai 2

Kala

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 tai 2

Kostea kiertoilma

ⓘ Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana ainoastaan tarvittaessa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	190 - 200	30 - 40	2
Perunapaistos	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannellonit	170 - 190	55 - 70	2
Leipävanukas	170 - 190	45 - 60	2
Riisivanukas	170 - 190	40 - 50	2
Omenakakku	150 - 160	45 - 60	2
Vaalea leipä	180 - 190	45 - 55	2

Matalalämpö

Käytä tätä toimintoa vähärasvaisten ja mehukkaiden liha- ja kalapalojen valmistamiseen käyttämällä korkeintaan 65 °C paistolämpömittarin lämpötilaa. Matalalämpö ei sovi lihapatojen tai rasvaisen porsaanpaistin valmistamiseen. Voit käyttää paistolämpömittaria lihan oikean sisälämpötilan varmistamiseen (ks. taulukko Paistolämpömittari).

Ensimmäisten 10 minuutin aikana voit asettaa uunin lämpötilan välille 80 °C - 150 °C. Oletusarvo on 90 °C. Kun lämpötila on asetettu, uuni jatkaa toimintaa 80 °C. Älä käytä tätä toimintoa kanan valmistamiseen.

ⓘ Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

1. Paista lihaa pannussa keittotasolla erittäin korkealla tehotasolla 1-2 minuutin ajan kummaltakin puolelta.
2. Aseta liha kuumassa uunipannussa uunin ritilän päälle.
3. Aseta paistolämpömittari lihaan.
4. Valitse toiminto: Matalalämpö ja aseta oikea sisälämpötila.

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Naudanfilee	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Vasikanpaisti	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pihvit	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Sulatus

Ruokalaji	Määrä (g)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1400	60	60	-

Säilöntä

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.
- Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.
- Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit tasaisesti ja sulje kiristimellä.
- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.
- Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Pehmeät marjat/hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Mansikat / mustikat / vadelmat / kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

Kivelliset hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Päärynät / kvittenit / luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Porkkanat[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / herneet / parsa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

Kuivaus

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Paistolämpömittarin taulukko

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisipaisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaan potka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen/Lahna	65 - 70
Tonnikala/Lohi	65 - 70

Automaattiset ohjelmat

⚠ **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Automaattiset ohjelmat

Automaattiset ohjelmat takaavat mahdollisimman sopivat asetukset kullekin lihatyypille ja muille ruokalajeille.

- Lihaohjelmat toiminnolla: Painoautomatiikka (valikko: Avustava ruoanvalmistus) — Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät ruoka-aineksien painon.
- Lihaohjelmat toiminnolla: Paistolämpömittari autom. (valikko: Avustava ruoanvalmistus) — Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät sisälämpötilan. Kun ohjelman aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkkejä.
- Reseptiautomatiikka (valikko: Avustava ruoanvalmistus) — Tämä toiminto käyttää esimääritettyjä valmistusarvoja. Valmista ruoka valitsemalla sopiva resepti tästä kirjasta.

Ruoat toiminnolla: Painoautomatiikka
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Haudutettu liha
Hirvipaisti
Lammaspaisti
Kana, kokonainen

Ruoat toiminnolla: Painoautomatiikka
Kalkkuna, kokonainen
Ankka, kokonainen
Hanhi, kokonainen

Ruoat toiminnolla: Paistolämpömittari autom.
Porsaanselkäpaisti
Paahtopaisti
Skandinavian paahtopaisti
Hirvenselkäpaisti
Lammaspaisti, puolikypsä
Kalkkunapaisti
Kokonainen kala

Luokat

Avustava ruoanvalmistus ruokalajit on jaettu eri kategorioihin:

- Porsas/Vasikka
- Naudanliha/Riista/Lammas
- Lintupaisti
- Kala
- Kakku
- Pizza/Piirakka/Leipä
- Padat/Paistokset
- Puolivalmisteet

Reseptit - Porsas/Vasikka

Porsaanpaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 3000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 20 - 40 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Kannatintaso: 1

Porsaanselkäpaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari, sisälämpötila 75 °C.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Porsaan potkapaisti

Ainekset:

- 1 kappale porsaan potkapaistia 0,8 - 1,2 kg
- 2 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikaa
- 1/2 tl basilikaa
- 1 pieni tölkki viipaloituja sieniä (280 g)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- vettä

Valmistustapa:

Leikkaa porsaan potkapaistin kuoreen viiltoja. Sekoita öljy, suola, paprika ja basilika, levitä seos paistin päälle. Aseta potkapaisti paistovuokaan ja levitä sienet sen päälle. Lisää keittovihannekset ja vesi. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 160 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Porsaan lapapaisti

Ainekset:

- 1,5 kg porsaan lapapaistia nahkoineen
- suolaa
- pippuria
- 2 rkl oliiviöljyä
- 150 g pieniksi siivuiksi viipaloitua selleriä
- 1 purjo, viipaloitu
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 250 ml kermaa
- 2 kuorittua ja murskattua valkosipulin kynttä
- tuoretta rosmariinia ja timjamia

Valmistustapa:

Leikkaa nahkaan vinoneliöitä terävällä veitsellä. Mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista joka puolelta oliiviöljyssä paistinpannussa. Poista liha tämän jälkeen pannusta. Höyrytä selleriä ja purjoa öljyssä paistovuoassa, lisää tomaatit, kerma, valkosipulin kynnet, rosmariini ja timjami, sekoita ainekset ja aseta porsaan lapapaisti aineksien päälle. Aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 130 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Vasikanpaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 3000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Vasikan reisipaisti

Ainekset:

- 1 kappale vasikan reisipaistia 1,5 - 2 kg
- 4 viipaletta keittokinkkua
- 2 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikaa
- 1/2 tl basilikaa
- 1 pieni tölkki viipaloituja sieniä (280 g)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- vettä

Valmistustapa:

Leikkaa vasikan reisipaistiin pituussuunnassa 8 viiltoa joka puolelle. Leikkaa neljä siivua keittokinkkua puoliksi ja aseta ne viiltoihin. Sekoita öljy, suola, paprika ja basilika ja levitä seos vasikan reisipaistin päälle. Aseta vasikan reisipaisti paistovuokaan ja levitä sienet sen päälle. Lisää vasikan reisipaistiin keittovihannekset ja vesi. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 160 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Ossobuco

Ainekset:

- 4 rkl voita ruskistukseen
- 4 vasikanleikettä, paksuus noin 3 - 4 cm (leikattu poikittain luun kohdalta)
- 4 keskikokoista porkkanaa, pieniksi kuutioiksi viipaloituna
- 4 varsiselleriä, pieniksi kuutioiksi viipaloituna
- 1 kg kypsiä tomaatteja - kuoritaan, leikataan puoliksi, poistetaan sisus ja pilkotaan kuutioiksi
- 1 nippu pestyä ja silputtua persiljaa
- 4 rkl voita
- 2 rkl vehnäjauhoja kuorrutukseen
- 6 rkl oliiviöljyä
- 250 ml valkoviiniä
- 250 ml lihalientä
- 3 keskikokoista sipulia, jotka on kuorittu ja pilkottu pieniksi paloiksi
- 3 kuorittua ja ohuiksi siivuiksi leikattua valkosipulin kynttä
- 1/2 tl timjamia ja oreganoa
- 2 laakerinlehteä
- 2 mausteneilikkaa
- suolaa, vasta murskattua mustapippuria

Valmistustapa:

Sulata 4 ruokalusikallista voita paistovuoassa ja höyrytä siinä vihanneksia. Poista vihannekset paistovuoasta.

Pese vasikanleikkeet, kuivaa ja mausta ne. Levitä niiden päälle lopuksi vehnäjauhoa. Karista liika jauho pois. Kuumenna oliiviöljy ja ruskista leikkeitä keskiteholla, kunnes ne ovat kullanruskeat. Poista liha ja kaada ylimääräinen oliiviöljy pois paistovuoasta.

Poista lihan nesteet ja lisää 250 ml viiniä, aseta pannuun ja hauduta niitä jonkin aikaa. Lisää 250 ml lihalientä, persilja, timjami, oregano ja tomaattikuutiot. Mausta suolalla ja pippurilla. Kiehauta uudelleen.

Aseta vihannekset paistovuokaan, aseta liha niiden päälle ja kaada lopuksi kastike lihan päälle. Suojaa paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty vasikanrinta

Ainekset:

- 1 sämpylä
- 1 kananmuna
- 200 g jauhelihaa
- suolaa, pippuria
- 1 sipuli, silputtu
- hienonnettua persiljaa
- 1 kg vasikanrintaa (johon on leikattu tasku)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- 50 g pekonia
- 250 ml vettä

Valmistustapa:

Liota sämpylää vedessä ja purista sen jälkeen vesi pois. Sekoita sitten kananmuna, jauheliha, suola, pippuri, silputtu sipuli ja persilja.

Mausta vasikanrinta (johon on leikattu tasku) ja täytä tasku lihatäytteellä. Ompele aukko kiinni.

Aseta vasikanrinta paistovuokaan, lisää keittovihannekset, pekoni ja vesi. Käännä paisti noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 100 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lihamureke

Ainekset:

- 2 kuivaa sämpylää
- 1 sipuli
- 3 rkl silputtua persiljaa
- 750 g jauhelihaa (naudanlihan ja porsaanlihan sekoitus)
- 2 kananmunaa
- suolaa, pippuria ja paprikaa
- 100 g ohuita pekoniviipaleita

Valmistustapa:

Liota kuivia sämpylöitä vedessä ja purista sen jälkeen vesi pois. Kuori sipuli ja silppua se pieniin paloihin, höyrytä sitä ja lisää silputtu persilja.

Sekoita jauheliha, kananmunat, kostutetut sämpylät ja sipuli. Mausta suolalla, pippurilla ja paprikalla, aseta ainekset suorakulmaiseen paistovuokaan ja levitä niiden päälle pekonisiivut. Lisää hiukan vettä ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Ruotsalainen juhlapaistos

Ainekset:

- 200 g kuivattuja luumuja
- 150 ml valkoviiniä
- 1,5 kg porsaanselkäpaistia tai vasikanselkää (ilman luita)
- 1 keskisuuri sipuli
- omena
- suolaa, pippuria ja paprikaa

Valmistustapa:

Pehmennä luumuja valkoviinissä kahden tunnin ajan. Huuhtele liha vedellä ja kuivaa se. Leikkaa lovia lihan alapuolelle ja aseta yksi luumu jokaiseen loveen. Paina luumut mahdollisimman syvälle lihaan. Mausta liha ja aseta se uunivuokaan niin, että luumuton puoli on ylöspäin. Kuori sipulit ja omena, leikkaa ne kahdeksaan osaan ja aseta lihan ympärille. Sekoita luumujen liotukseen käytetty valkoviini neljänneslitraan vettä ja kaada seos lihan päälle. Tarjoile krokettiperunoiden, perunapaistos, parsakaalin tai vastaavan lisukkeen kera.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Reseptit - Naudanliha/Riista/Lammas

Paahtopaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari.
Sisälämpötilat:
- Raaka - 48 °C
- Puolikypsä - 65 °C
- Kypsä - 70 °C

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Skandinavian paahtopaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari.
Sisälämpötilat:
- Raaka - 50 °C
- Puolikypsä - 65 °C
- Kypsä - 70 °C

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Haudutettu liha

ⓘ Älä käytä tätä ohjelmaa valmistaessasi paahtopaistia tai selkää.

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 3000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Marinoitu naudanpaisti

Marinadin valmistus:

- 1 l vettä
- 500 ml viinietikkaa
- 2 tl suolaa
- 15 kokonaista pippuria
- 15 katajanmarjaa
- 5 laakerinlehteä
- 2 nyrkillistä keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
  Kiehauta ainekset ja anna niiden jäähtyä.
- 1,5 kg naudanpaistia
  Kaada marinadi naudanpaistin päälle, kunnes paisti on peittynyt. Jätä liha marinoitumaan 5 päiväksi.

Paistin ainekset:

- suolaa
- pippuria
- keittovihanneksia marinadista

Valmistustapa:

Ota naudanpaisti pois marinadista ja kuivaa paistin pinta. Mausta suolalla ja pippurilla, ruskista kaikkia puolia paistovuoassa ja lisää marinadin keittovihannekset.

Kaada hiukan marinadia paistovuokaan. Varmista, että sen pohja täyttyy 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Peitä paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 150 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Hirvenselkäpaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari. Sisälämpötila 70 °C.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Hirvipaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 3000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Jänis

Ainekset:

- 2 metsäjäniksen takaselkäkappaletta
- 6 katajanmarjaa (murskattu)
- suolaa ja pippuria
- 30 g sulatettua voita
- 125 ml ruokakermaa
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)

Valmistustapa:

Hankaa metsäjäniksen selkäkappaleisiin murskattuja katajanmarjoja, suolaa ja pippuria ja voitele liha sulatetulla voilla.

Aseta metsäjäniksen kappaleet paistovuokaan, kaada niiden päälle ruokakerma ja lisää keittovihannekset.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Jänispata

Ainekset:

- 2 kpl metsäjänistä, 800 g/kpl
- suolaa ja pippuria
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 paloiksi silputtua sipulia
- 50 g pekonikuutioita
- 2 rkl vehnäjauhoja
- 375 ml kanalientä
- 125 ml valkoviiniä
- 1 tl tuoretta timjamia
- 125 ml kermaa
- 2 rkl Dijon-sinappia

Valmistustapa:

Paloittele jänikset 8 samankokoiseen osaan, mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista kaikilta puolilta paistovuoassa.

Poista jänispalat ja ruskista sipuli ja pekoni. Ripottele päälle jauhoa ja sekoita. Sekoita kanaliemi, valkoviini ja timjami ja kiehauta.

Lisää kerma ja Dijon-sinappi, aseta liha takaisin vuokaan, peitä vuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Villisika

Marinadin valmistus:

- 1,5 l punaviiniä
- 150 g selleriä
- 150 g porkkanaa
- 2 sipulia
- 5 laakerinlehteä
- 5 mausteneilikkaa
- 2 nyrkillistä keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
  Kiehauta ainekset ja anna niiden jäähtyä.
- 1,5 kg villisianpaistia (lapaa)
  Kaada marinadi paistin päälle, kunnes se on peittynyt, ja jätä liha marinoitumaan 3 päiväksi.

Paistin ainekset:

- suolaa
- pippuria
- keittovihanneksia marinadista
- 1 pieni tölkki kantarelleja

Valmistustapa:

Ota villisianpaisti pois marinadista ja kuivaa paisti. Mausta suolalla ja pippurilla, ruskista kaikilta puolilta paistovuoassa. Lisää kantarellit ja osa marinadin keittovihanneksista.

Kaada marinadi paistovuokaan. Varmista, että sen pohja täyttyy 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Peitä paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 140 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lammaspaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 3000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 30 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Lammaspaisti, puolikypsä

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari. Sisälämpötila 70 °C.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Lampaanreisi

Ainekset:

- 2,7 kg lampaanreittä
- 30 ml oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- 3 valkosipulin kynttä
- 1 nippu tuoretta rosmariinia (tai 1 tl kuivattua rosmariinia)
- vettä

Valmistustapa:

Pese lampaanreisi ja taputtele se kuivaksi, pyörittele sitä oliiviöljyssä ja tee lihaan viiltoja. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa se siivuiksi, paina siivut yhdessä rosmariinin kanssa lihassa oleviin viiltoihin.

Aseta lampaanreisi uunivuokaan ja lisää vesi. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 165 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Reseptit - Lintupaisti

Kana, kokonainen

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 900 - 2100 g.

Valmistustapa:

Aseta kana uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

Kalkkuna, kokonainen

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1700 - 4700 g.

Valmistustapa:

Aseta kalkkuna uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

Ankka, kokonainen

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1500 - 3300 g.

Valmistustapa:

Aseta ankka uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

Hanhi, kokonainen

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 2300 - 4700 g.

Valmistustapa:

Aseta hanhi uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

Kalkkunapaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari, sisälämpötila 75 °C.

Valmistustapa:

Mausta kalkkunan rintapala (luineen) haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Kanan koivet

Ainekset:

- 4 kanankoipea, 250 g/kpl
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml kermaa
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikamaustetta
- 1 tl currymaustetta
- 1/2 tl pippuria
- 250 g ohuita sieniviipaleita
- 20 g maissitärkkelystä

Valmistustapa:

Puhdista kanan koivet ja aseta ne pataan. Sekoita muut ainekset keskenään ja kaada sekoitus kanan- koipien päälle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kukkoa viinissä

Ainekset:

- 1 kananpoika
- suolaa
- pippuria
- 1 rkl vehnäjauhoja
- 50 g kirkastettua voita
- 500 ml valkoviiniä
- 500 ml kanalientä
- 4 rkl soijakastiketta
- 1/2 nippua persiljaa
- 1 timjamin oksa
- 150 g pekonikuutioita
- 250 g herkkusieniä, jotka on puhdistettu ja leikattu neljään osaan
- 12 kuorittua salottisipulia
- 2 kuorittua ja murskattua valkosipulin kynttä

Valmistustapa:

Puhdista kana ja mausta se suolalla ja pippurilla, ripottele lopuksi päälle jauhoa.

Kuumenna sulatettu voi paistovuoassa, ruskista kana joka puolelta. Kaada vuokaan valkoviini, kanaliemi ja soijakastike ja kiehauta.

Lisää persilja, timjami, pekonikuutiot, sienet, salottisipuli ja valkosipuli.

Kiehauta uudelleen, peitä kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Appelsiiniankka

Ainekset:

- 1 ankka (1,6 – 2,0 kg)
- suolaa
- pippuria
- 3 kuorittua appelsiinia, joista on poistettu siemenet ja jotka on leikattu paloiksi.
- 1/2 tl suolaa
- 2 appelsiinin mehu
- 150 ml sherryä

Valmistustapa:

Puhdista ankka, mausta se suolalla ja pippurilla ja hiero pintaan appelsiinin kuorta.

Täytä ankka appelsiinin paloilla, jotka on höystetty suolalla. Ompele aukko kiinni.

Aseta ankka paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin.

Purista appelsiineista mehu, sekoita se sherryyn ja kaada seos ankan päälle.

Aseta ankka uuniin. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty kana

Ainekset:

- 1 kana, 1,2 kg (sisälmyksien kanssa)
- 1 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1/4 tl paprikaa
- 50 g korppujauhoja
- 3 - 4 rkl maitoa
- 1 sipuli, silputtu
- 1 nippu persiljaa, silputtuna
- 20 g voita
- 1 kananmuna
- suolaa ja pippuria

Valmistustapa:

Puhdista kana ja kuivaa se. Sekoita öljy, suola ja paprikamauste ja levitä sekoitus kanan päälle.

Täyte: Sekoita korppujauhot ja maito. Aseta vuokaan silputtu sipuli, persilja ja voi. Höyrytä. Leikkaa sydän, maksa ja vatsa paloiksi. Lisää kananmuna. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla.

Aseta kana paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin. Aseta vuoka laitteeseen. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Reseptit - Kala

Kokonainen kala

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari, sisälämpötila 65 °C.

Valmistustapa:

Mausta kala haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Kalafile

Ainekset:

- 600 - 700 g haukea, kuhaa, lohta tai meritaimenta
- 150 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa
- 50 g korppujauhoja
- 1 tl rakuunaa
- hienonnettua persiljaa
- suolaa, pippuria
- sitruunaa
- voita

Valmistustapa:

Ripottele kalafileiden päälle sitruunamehua ja jätä ne marinoitumaan joksikin aikaa. Taputtele sitten liika mehu pois talouspaperilla. Mausta kalafileet suolalla ja pippurilla molemmilta puolilta. Aseta kalafileet sen jälkeen voideltuun uunivuokaan.

Sekoita juustoraaste, kerma, korppujauhot, rakuuna ja silputtu persilja. Levitä sekoitus välittömästi kalafileiden päälle ja aseta lopuksi pieniä voinokareita päälle.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Kuivattua turskaa

Ainekset:

- 800 g kuivattua turskaa
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 suurta sipulia
- 6 kuorittua valkosipulin kynttä
- 2 purjoa
- 6 punaista paprikaa
- 1/2 tölkkiä tomaattimurskaa (200 g)
- 200 ml valkoviiniä

- 200 ml kirkasta kalalientä
- pippuria, suolaa, timjamia, oreganoa

Valmistustapa:

Anna kuivan turskan liota nesteessä yön yli. Valuta neste turskasta seuraavana päivänä ja aseta kala pannuun raikkaan veden kanssa. Aseta pannu liedelle ja kiehauta. Poista pannu liedeltä ja anna sen jäähtyä.

Lisää pannuun oliiviöljyä ja kuumenna. Kuori sipulit ja leikkaa ne hienoiksi siivuiksi, purista valkosipulin kynnet, viipaloi purjo ja pese. Aseta ainekset yhdessä kuumaan rasvaan ja paista kevyesti. Poista paprikoista siemenet ja leikkaa suikaleiksi. Aseta paprikat pannuun yhdessä tomaattimurskan kanssa.

Lisää valkoviini ja kalaliemi ja jätä hautumaan joksikin aikaa. Mausta pippurilla, suolalla, timjamilla ja oreganolla. Jätä hautumaan pannuun noin 15 minuutin ajaksi.

Poista jäähtynyt turska pannusta ja kuivaa talouspaperilla. Poista nahka, ruodot ja evät. Leikkaa kala paloiksi ja aseta uunivuokaan yhdessä vihannesten kanssa.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kalaa suolakuoressa

Ainekset:

- kokonainen kala, noin 1,5 - 2 kg
- 2 hyvin pestyä sitruunaa
- 1 fenkolin mukula
- 4 oksaa tuoretta timjamia
- 3 kg karkeaa suolaa

Valmistustapa:

Puhdista kala ja hiero siihen kahden sitruunan mehu.

Leikkaa fenkoli ohuiksi viipaleiksi ja täytä kala fenkolilla ja tuoreilla timjamioksilla.

Laita puolet karkeasta suolasta uunivuokaan ja aseta kala suolan päälle. Ripottele loput suolasta kalan päälle ja purista kala lujasti kokoon.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty kalamari

Ainekset:

- 1 kg keskikokoinen kalamari, puhdistettu
- 1 suuri sipuli
- 2 rkl oliiviöljyä
- 90 g keitettyä pitkäjyväistä riisiä
- 4 rkl pinjansiemeniä
- 4 rkl viinirypäleitä (rusinoita)
- 2 rkl silputtua persiljaa
- suolaa, pippuria
- yhden sitruunan mehu
- 4 rkl oliiviöljyä
- 150 ml viiniä
- 500 ml tomaattimehua

Valmistustapa:

Hankaa mustekalaan reilusti suolaa ja huuhtele sitten juoksevan veden alla.

Kuori sipuli, silppua se pieniin osiin, lisää kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä ja höyrytä, kunnes sipuli on läpikuultavaa. Lisää pitkäjyväinen riisi, pinjansiemenet, viinirypäleet ja silputtu persilja sipuleihin. Mausta suolalla, pippurilla ja yhden sitruunan mehulla. Täytä mustekala löysästi sekoituksella, ompele aukko kiinni.

Laita neljä ruokalusikallista oliiviöljyä paistovuokaan ja ruskista mustekalaa liedellä. Lisää viini ja tomaattimehu.

Suojaa paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Höyrykypsennetty kala

Ainekset:

- 400 g perunoita
- 2 nippua vihersipulia
- 2 valkosipulin kynttä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 4 lohifileetä
- yhden sitruunan mehu
- suolaa ja pippuria
- 75 ml kasvislientä
- 50 ml valkoviiniä
- 1 oksa tuoretta rosmariinia
- 150 ml viiniä
- 1/2 nippua tuoretta timjamia

Valmistustapa:

Pese, kuori ja leikkaa perunat neljään osaan. Keitä niitä suolavedessä 25 minuutin ajan, valuta vesi ja leikkaa siivuiksi.

Pese vihersipulit ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita sipulit ja valkosipuli tomaattimurskaan.

Ripottele lohifileiden päälle sitruunamehua ja jätä marinoitumaan. Kuivaa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita vihannekset ja perunat ja aseta ne voideltuun uunivuokaan. Mausta ja aseta lohi päälle.

Kaada kasvisliemi ja valkoviini kalan päälle. Ripottele lopuksi vuokaan rosmariinia ja timjamia.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Janssonin kiusaus

Ainekset:

- 8 - 10 perunaa
- 2 sipulia
- 125 g anjovisfileetä
- 300 ml kermaa
- 2 rkl korppujauhoja
- pippuria
- vasta silputtua timjamia
- 2 rkl voita

Valmistustapa:

Pese ja kuori perunat ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori sipulit ja leikkaa ne suikaleiksi.

Voitele uunivuoka voilla. Aseta kolmasosa perunoista ja sipuleista vuokaan. Aseta niiden päälle puolet anjovisfileistä ja sitten toinen kolmasosa sipuleista ja perunoista anjovisten päälle. Aseta loput anjovisfileistä vuokaan. Lisää sitten jäljelle jääneet sipulit ja perunat niin, että päällimmäisenä on perunoita.

Ripottele päälle pippuria ja silputtua timjamia.

Kaada anjovisliemi aineksien päälle ja lisää kerma. Ripottele päälle korppujauhoja ja lisää pieniä voinokareita.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Reseptit - Kakku

Sitruunakakku

Taikinan ainekset:

- 250 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 4 kananmunaa
- 150 g vehnäjauhoja
- 150 g maissijauhoja
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- 2 sitruunan raastettu kuori

Kuorrutuksen ainekset:

- 125 ml sitruunamehua
- 100 g tomusokeria

Muu:

- Musta kakkuvuoka, pituus 30 cm.
- Margariinia vuoan voiteluun.
- Korppujauhoja vuoan jauhotukseen.

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, sitruunankuori, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi.

Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin ja perunajauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan, tasoita ja laita laitteeseen.

Kun kakku on paistunut, sekoita sitruunamehu ja tomusokeri. Kumoa kypsä kakku alumiinifolion päälle.

Nosta alumiinifolion reunat kakun ympärille siten, että kuorrutus ei valu pois. Pistele kakkua puutikulla ja levitä kuorrutus kakun päälle voitelusudilla. Anna kakun vetäytyä jonkun aikaa.

- Paistoaika: 75 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Vaniljakakku

Ainekset:

- 5 kananmunaa
- 340 g sokeria
- 100 g sulatettua voita
- 360 g vehnäjauhoja
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 200 ml kylmää vettä

Muu:

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohja leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Vatkaa sokeri, kananmunat, vaniljasokeri ja suola taikinakulhossa vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää sen jälkeen sulatettu voi taikinaan ja sekoita.

Lisää jauhot ja leivinjauhe vaahdotettuun taikinaan ja sekoita.

Lisää kylmä vesi ja sekoita kaikki ainekset hyvin. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Pikkuleivät

Ainekset:

- 4 kananmunaa
- 2 rkl kuumaa vettä
- 50 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 100 g sokeria
- 100 g vehnäjauhoja
- 100 g maissijauhoja
- 2 tl leivinjauhetta

Muu:

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohja leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Erota kananmunan valkuaiset keltuaisista. Vatkaa keltuaiset kuumaan veteen, lisää 50 g sokeria, vaniljasokeri ja suola. Vatkaa munanvalkuaiset ja 100 g sokeria kovaksi vaahdoksi.

Sekoita jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe keskenään siivilöiden.

Sekoita varoen valkuaiset ja keltuaiset yhteen. Sekoita jauhosekoitus sen jälkeen varoen taikinaan. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Juustokakku

Pohjan ainekset:

- 150 g vehnäjauhoja
- 70 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)

- 1 kananmuna
- 70 g pehmeää voita

Juustotäytteen ainekset:

- 3 munanvalkuaista
- 50 g rusinoita
- 2 ruokalusikallista rommia
- 750 g vähärasvaista rahkaa
- 3 munankeltuaista
- 200 g sokeria
- yhden sitruunan mehu
- 200 g ranskankermaa
- 1 pakkaus vaniljan makuista vanukasjauhetta (40 g tai vastaava määrä jauhetta vanukkaan valmistamiseen käyttäen 500 ml maitoa)

Muu:

- Musta irtopohjainen vuoka 26 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot kulhoon. Lisää muut ainekset ja sekoita käsikäyttöisellä vatkaimella. Laita sekoitus jääkaappiin 2 tunniksi.

Levitä voidellun irtopohjavuoan pohjalle noin 2/3 taikinasta ja pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Muodosta noin 3 cm korkea reuna lopusta taikinasta.

Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi käsikäyttöisellä vatkaimella. Pese rusinat, anna niiden kuivua hyvin, pirskottele niiden päälle rommia ja jätä ne imeytymään.

Laita maitorahka, munankeltuaiset, sokeri, sitruunamehu, ranskankerma ja vanukasjauhe kulhoon ja sekoita hyvin keskenään.

Sekoita lopuksi munanvalkuaisvaahto ja rusinat rahkasekoitukseen varoen.

- Paistoaika: 85 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Hedelmäkakku

Ainekset:

- 200 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 3 kananmunaa
- 300 g vehnäjauhoja
- 1/2 pakkaus leivinjauhetta (noin 8 g)
- 125 g korintteja
- 125 g rusinoita
- 60 g mantelirouhetta
- 60 g sokeroitua sitruunan kuorta tai appelsiinin kuorta
- 60 g sokeroituja kirsikan paloja
- 70 g kuorittuja manteleita

Muu:

- Irtopohjainen kakkuvuoka, halkaisija 24 cm
- Margariinia vuoan voiteluun.
- Korppujauhoja vuoan jauhotukseen.

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Sekoita taikinaan myös hedelmäpalat.

Laita sekoitus voideltuun ja jauhotettuun vuokaan ja vedä sitä hiukan korkeammalle reunoista. Koristele kakun reunat ja keskikohta kokonaisilla kuorituilla manteleilla. Laita kakku laitteeseen.

- Paistoaika: 100 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Muropiirakka

Taikinan ainekset:

- 375 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 150 ml haaleaa maitoa
- 60 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 2 munankeltuaista
- 75 g pehmeää voita

Murotaikinan ainekset:

- 200 g sokeria
- 200 g voita
- 1 teelusikallinen kanelia
- 350 g vehnäjauhoja
- 50 g pähkinärouhetta
- 30 g sulatettua voita

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva ja laita syvennykseen. Vaivaa maidon ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää sokeri, munankeltuaiset, voi ja suola jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi. Kauli sitten taikina ja aseta se voideltuun vuokaan ja anna sen kohota vielä lisää.

Lisää kulhoon sokeri, voi ja kaneli ja sekoita.

Lisää jauhot ja pähkinät ja vatkaa taikinaa niin, että siitä muodostuu murotäyte.

Levitä voi kohotettuun taikinaan ja levitä murotäyte tasaisesti.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Pähkinäpitko

Taikinan ainekset:

- 650 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 200 ml maitoa
- 40 g sokeria
- 5 g suolaa
- 5 munankeltuaista
- 200 g pehmeää voita

Täytteen ainekset:

- 250 g pähkinärouhetta
- 20 g korppujauhoja
- 1 teelusikallinen jauhettua inkivääriä
- 50 ml maitoa
- 60 g hunajaa
- 30 g sulatettua voita
- 20 ml rommia

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa
- 50 g mantelilastuja

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen sokerimäärän ja jauhojen kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Valmista täyte sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan ja tee niistä pitkiä suorakulmioita. Levitä kolmasosa täytteestä jokaiseen suorakulmioon ja rullaa taikinapalat.

Tee kolmesta taikinapalasta letti. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon sekoitusta ja ripottele lopuksi mantelin lastuja.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Maustekakku

Pohjan ainekset:

- 500 g vehnäjauhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 80 g tomusokeria
- 150 g voita

- 3 kananmunaa
- 2 tl suolaa
- 150 ml maitoa
- 70 g rusinoita (liota 20 ml:iin kirsikkaviinaa tuntia aikaisemmin)

Kuorrutuksen ainekset:

- 50 g kokonaisia kuorittuja manteleita

Valmistustapa:

Laita jauhot, kuivahiiva, tomusokeri, voi, kananmunat, suola ja maito kulhoon ja vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan.

Sekoita kostutetut rusinat taikinaan käsin.

Aseta mantelit yksittäin voidellun ja jauhotetun renkaan muotoisen kakkuvuoan syvennyksiin.

Muodosta taikinasta makkaran muotoinen pala ja aseta se vuokaan. Peitä vuoka ja anna nousta noin 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Savariinikakku

Taikinan ainekset:

- 350 g vehnäjauhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 75 g sokeria
- 100 g voita
- 5 munankeltuaista
- 1/2 tl suolaa
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 125 ml maitoa

Kypsennyksen jälkeen:

- 375 ml vettä
- 200 g sokeria
- 100 ml luumulikööriä tai 100 ml appelsiinilikööriä

Valmistustapa:

Laita jauhot, kuivahiiva, sokeri, voi, kananmunan keltuaiset, suola, vaniljasokeri ja maito kulhoon ja vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan. Aseta taikina voideltuun rengasmuotoiseen kakkuvuokaan ja peitä vuoka, anna nousta 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kypsennyksen jälkeen:

Kiehauta vesi ja sokeri, anna seoksen jäähtyä.

Lisää luumu- tai appelsiinilikööri sokeriveteen ja sekoita.

Kun kakku on jäähtynyt, tee siihen reikiä puisella tikulla ja anna sekoituksen imeytyä kakkuun tasaisesti.

Browniet

Ainekset:

- 250 g tavallista suklaata
- 250 g voita
- 375 g sokeria
- 2 pakkaus vaniljasokeria (noin 16 g)
- 1 ripaus suolaa
- 5 rkl vettä
- 5 kananmunaa
- 375 g saksanpähkinöitä
- 250 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Valmistustapa:

Paloittele suklaa suuriin osiin ja anna sen sulaa vesihauteessa.

Sekoita voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja vesi vaahdoksi ja lisää kananmunat sekä sulanut suklaa.

Rouhi saksanpähkinät, sekoita ne jauhoihin ja leivinjauheeseen, ja sekoita seos suklaataikinaan.

Laita syvään uunivuokaan leivinpaperi, ja tasoita taikina tasaisesti sen päälle.

- Paistoaika: 50 minuuttia

- Kannatintaso: 3

Kypsennyksen jälkeen:

Anna jäähtyä, poista leivinpaperi ja leikkaa kakku kuution muotoisiksi paloiksi.

Muffinssit

Ainekset:

- 150 g voita
- 150 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- yhden hyvin pestyn sitruunan kuori
- 2 kananmunaa
- 50 ml maitoa
- 25 g maissijauhoja
- 225 g vehnäjauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 1 pakkaus happamia kirsikoita (375 g)
- 225 g suklaalastuja

Muu:

- Paperivuokia, halkaisija noin 7 cm

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja hyvin pestyn sitruunan kuori vaahdoksi. Lisää kananmunat voimakkaasti sekoittaen.

Sekoita perunajauhot, vehnäjauhot ja leivinjauhe ja lisää taikinaan maidon kanssa.

Valuta kirsikat ja lisää ne taikinaan suklaalastujen kanssa.

Annostele taikina paperivuokiin, laita vuoat pellille ja pelti laitteeseen. Käytä muffin-uunivuokaa, jos saatavilla.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Omenapiiras

Ainekset:

- 2 levyä lehti- tai voitaikinaa (kaulitaan suorakulmioksi)
- 50 g hasselpähkinärouhetta
- 1,2 kg omenia
- 3 kananmunaa
- 300 ml kermaa
- 70 g sokeria

Valmistustapa:

Levitä lehtitaikina hyvin voideltuun vuokaan ja tee pohjaan haarukalla reikiä. Levitä hasselpähkinät tasaisesti taikinan päälle. Kuori omenat, poista siemenkodat ja leikkaa 12 viipaleeseen. Levitä viipaleet tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kananmunat, kerma, sokeri ja vaniljasokeri hyvin keskenään ja kaada seos omenoiden päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Porkkanakakku

Taikinan ainekset:

- 150 ml auringonkukkaöljyä
- 100 g ruskeaa sokeria
- 2 kananmunaa
- 75 g siirappia
- 175 g vehnäjauhoja
- 1 teelusikallinen kanelia
- 1/2 tl jauhettua inkivääriä
- 1 tl leivinjauhetta
- 200 g hienoa porkkanaraastetta
- 75 g rusinoita
- 25 g rouhittua kookospähkinää

Kuorrutuksen ainekset:

- 50 g voita
- 150 g tuorejuustoa
- 40 g raesokeria
- hasselpähkinärouhetta

Muu:

- Pyöreä irtopohjainen vuoka 22 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

Valmistustapa:

Sekoita auringonkukkaöljy, ruskea sokeri, kananmunat ja siirappi vaahdoksi. Sekoita taikinaan muut ainekset.

Laita seos voideltuun uunivuokaan.

- Paistoaika: 55 minuuttia

- Kannatintaso: 3

Kypsennyksen jälkeen:

Sekoita voi, tuorejuusto ja raesokeri (lisää tarvittaessa hiukan maitoa juoksevuuden parantamiseksi).

Levitä seos jäähtyneen kakun päälle ja ripottele pinnalle hasselpähkinärouhetta.

Mantelikakku

Taikinan ainekset:

- 5 kananmunaa
- 200 g sokeria
- 100 g marsipaania
- 200 ml oliiviöljyä
- 450 g vehnäjauhoja
- 1 rkl kanelia
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 50 g pistaasirouhetta
- 125 g mantelirouhetta
- 300 ml maitoa

Kuorrutuksen ainekset:

- 200 g aprikoosihilloa
- 5 rkl tomusokeria
- 1 teelusikallinen kanelia
- 2 rkl kuumaa vettä
- mantelilastuja

Muu:

- Pyöreä kakkuvuoka 28 cm:n halkaisijalla ja irtopohjalla

Valmistustapa:

Vatkaa kananmunat, sokeri ja marsipaani vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää hitaasti oliiviöljyä kananmunaseokseen.

Siivilöi jauhot, kaneli ja leivinjauhe kulhoon, sekoita jauhoihin pistaasirouhe ja mantelirouhe. Lisää jauhoseos varoen kananmunaseokseen maidon kanssa.

Levitä vuokaan korppujauhoja ja kaada taikina vuokaan.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kypsennyksen jälkeen:

Kuumenna aprikoosihillo ja levitä kakun päälle leivontasudilla. Anna jäähtyä. Sekoita tomusokeri, kaneli ja kuuma vesi. Levitä kuorrutus kakun päälle. Ripottele kakun kuorrutuksen päälle välittömästi mantelilastuja.

Hedelmäpiiras

Taikinan ainekset:

- 200 g vehnäjauhoja
- 1 ripaus suolaa
- 125 g voita
- 1 kananmuna
- 50 g sokeria
- 50 ml kylmää vettä

Täytteen ainekset:

- Vuodenajan hedelmiä (400 g omenia, persikoita, happamia kirsikoita, jne.)
- 90 g mantelirouhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sokeria
- 90 g pehmeää voita

Muu:

- Voideltu uunivuoka, jonka halkaisija on 28 cm.

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot kulhoon, sekoita suola ja voi nokareina jauhoihin. Lisää kananmunat, sokeri ja kylmä vesi ja vaivaa seoksesta taikina.

Anna taikinan jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia. Kaaviloi jäähtynyt taikina, levitä voideltuun piirasvuokaan ja pistele haarukalla reikiä. Puhdista hedelmät, poista siemenet. Leikkaa ne pieniksi siivuiksi tai paloiksi ja aseta taikinan päälle. Sekoita mantelit, kananmunat, sokeri ja pehmeä voi kulhossa. Aseta seos hedelmien päälle ja tasoita.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Isoäidin omenakakku

Ainekset:

- 250 g voita
- 250 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 100 g marsipaania
- 5 kananmunaa
- 500 g vehnäjauhoja
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 1 pakkaus piparkakkumausteita (noin 20 g)
- 50 g kaakaojauhetta
- 150 ml punaviiniä
- 1,2 kg omenia

Valmistustapa:

Sekoita voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola kulhossa vaahtomaiseksi. Lisää marsipaani pieninä paloina ja vatkaa vaahto tasaiseksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa vaahdoksi. Lisää vehnäjauhot, leivinjauhe, piparkakkumauste ja kaakaojauhe taikinaan. Sekoita sekaan punaviini. Aseta taikina leivinpaperin päälle korkeareunaiseen uunivuokaan ja tasoita se. Kuori ja poista omenan siemenet ja leikkaa ne 0,5 cm paksuisiksi viipaleiksi. Luumusose: Aseta viipaleet taikinan päälle ja täytä luumusosetta kohtiin, joista siemenet poistettiin. Aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 3
- Anna jäähtyä kypsymisen jälkeen ja poista leivinpaperi.

Kuorrutus:

- 250 ml omenamehua
- 1 pussillinen kirkasta kakkukuorrutusta
- Anna jäähtyä kypsymisen jälkeen ja poista leivinpaperi.

Valmista kuorrutus sekoittamalla omenamehu ja kakkukuorrutus ja sivele se kakun päälle.

Reseptit - Pizza/Piirakka/Leipä

Pizza

Taikinan ainekset:

- 14 g hiivaa
- 200 ml vettä
- 300 g vehnäjauhoja
- 3 g suolaa
- 1 rkl öljyä

Kuorrutuksen ainekset:

- 1/2 pieni tölkki tomaattimurskaa (200 g)
- 200 g raastettua juustoa
- 100 g salamia
- 100 g keittokinkkua
- 150 g sieniä (säilyke)
- 150 g fetajuustoa
- oreganoa

Muu:

- Uunipelti, voideltu

Valmistustapa:

Murenna hiiva kulhossa ja liota se veteen. Sekoita suola jauhoihin, ja lisää seos öljyn kera kulhoon.

Vaivaa taikinaa, kunnes se on notkeaa ja irtoaa hyvin kulhon reunoista. Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa noin kaksinkertaiseksi.

Kauli taikina ja aseta se voidellun uunipellin päälle. Tee pohjaan reikiä haarukalla.

Lisää täytteen ainekset taikinan päälle annetussa järjestyksessä.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Sipulipiiras

Taikinan ainekset:

- 300 g vehnäjauhoja

- 20 g hiivaa
- 125 ml maitoa
- 1 kananmuna
- 50 g voita
- 3 g suolaa

Kuorrutuksen ainekset:

- 750 g sipulia
- 250 g pekonia
- 3 kananmunaa
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml maitoa
- 1 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa.

Leikkaa hiiva paloiksi, aseta palaset kuoppaan, sekoita maidon kanssa ja lisää hiukan jauhoja reunoilta. Ripottele jauhoja päälle, anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes taikinan pinnassa näkyy halkeamia.

Aseta kananmuna ja voi jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut noin kaksinkertaiseksi.

Kuori ja pilko sillä aikaa sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.

Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista niitä kevyesti sipulin kera niitä kuitenkaan ruskistamatta. Anna jäähtyä.

Kauli taikina ja levitä se voideltuun vuokaan, tee haarukalla pohjaan reikiä ja paina taikinan reunat ylös. Jätä taikina taas nousemaan.

Sekoita kananmunat, ranskankerma, maito, suola ja pippuri. Levitä jäähtyneet sipulit ja pekoni taikinan päälle. Lisää päälle valmistettu seos ja tasoita.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kinkkupiiras

Taikinan ainekset:

- 200 g vehnäjauhoja
- 2 kananmunaa
- 100 g voita
- 1/2 tl suolaa
- vähän pippuria
- 1 ripaus muskottipähkinää

Kuorrutuksen ainekset:

- 150 g juustoraastetta
- 200 g keittokinkkua tai vähärasvaista pekonia
- 2 kananmunaa
- 250 ml kermaviiliä
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muu:

- Musta uunivuoka, voideltu, halkaisija 28 cm

Valmistustapa:

Sekoita jauhot, voi, kananmunat ja mausteet kulhossa tasaiseksi taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin muutamaksi tunniksi.

Kauli taikina ja aseta se voideltuun uunivuokaan. Tee pohjaan haarukalla reikiä.

Levitä pekoni taikinapohjan päälle.

Valmista täyte sekoittamalla kananmunat, kermaviili ja mausteet. Lisää juusto.

Levitä täyte pekonin päälle.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Vuohenjuustopiirakka

Taikinan ainekset:

- 125 g vehnäjauhoja
- 60 ml oliiviöljyä
- 1 ripaus suolaa
- 3 - 4 rkl kylmää vettä

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 rkl oliiviöljyä

- 2 sipulia
- suolaa ja pippuria
- 1 tlk silputtua timjamia
- 125 g ricotta-juustoa
- 100 g vuohenjuustoa
- 2 rkl oliiveja
- 1 kananmuna
- 60 ml kermaa

Muu:

- Musta uunivuoka, voideltu, halkaisija 28 cm

Valmistustapa:

Sekoita vehnäjauhot, oliiviöljy ja suola kulhossa, kunnes seos muistuttaa korppujauhoja. Lisää vesi ja vaivaa seos taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin muutamaksi tunniksi.

Kauli taikina ja aseta se voideltuun uunivuokaan. Tee pohjaan haarukalla reikiä.

Laita vuokaan 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä. Kuori ja leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi ja höyrytä öljyssä noin 30 minuuttia kannen alla. Mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita joukkoon 1/2 teelusikallista silputtua persiljaa.

Anna sipulien jäähtyä ja levitä ne sen jälkeen taikinan päälle.

Levitä taikinan päälle ricotta- ja vuohenjuusto ja lisää oliivit. Ripottele päälle 1/2 teelusikallista silputtua timjamia.

Sekoita kananmunat ja ranskankerma täytettä varten. Levitä täyte taikinapohjan päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Juustotorttu

Ainekset:

- 1,5 levyä lehti- tai voitaikinaa (kaulitaan suorakulmioksi)
- 500 g juustoraastetta
- 200 ml kermaa
- 100 ml maitoa
- 4 kananmunaa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Valmistustapa:

Aseta taikina hyvin voideltuun uunivuokaan. Pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Levitä juusto tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kerma, maito ja kananmunat. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Sekoita hyvin ja kaada seos juuston päälle.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Juustopiiras

Ainekset:

- 400 g fetajuustoa
- 2 kananmunaa
- 3 rkl silputtua persiljaa
- mustapippuria
- 80 ml oliiviöljyä
- 375 g filotaikinaa

Valmistustapa:

Sekoita fetajuusto, kananmunat, persilja ja pippuri keskenään. Peitä filotaikina kostealla liinalla, jotta se ei kuivuisi. Aseta 4 levyä toistensa päälle ja levitä jokaiselle levylle hiukan öljyä.

Leikkaa taikinasta neljä noin 7 cm:n pituista palaa.

Laita 2 kukkuraista ruokalusikkaa fetajuustoseosta jokaisen palan kulmaan ja taita vinosti kolmioksi.

Aseta taikina ylösalaisin uunivuokaan ja voitele öljyllä.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Vehnäleipä

Ainekset:

- 1000 g vehnäjauhoja
- 40 g tuorehiivaa tai 20 g kuivahiivaa
- 650 ml maitoa
- 15 g suolaa

Muu:

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Pane jauhot ja suola isoon taikinakulhoon. Liuota hiiva haaleaan maitoon ja lisää maito jauhoihin. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jauhojen laadusta riippuen taikinaan voi olla tarpeen lisätä hiukan maitoa sopivan notkeuden saavuttamiseksi.

Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Leikkaa taikina kahteen osaan, muodosta niistä kaksi pitkää leipää ja aseta ne pellille, joka on voideltu tai peitetty leivinpaperilla.

Anna leipien kohota uudelleen kaksinkertaiseksi.

Sirottele leipien pinnalle jauhoja ennen paistamista ja leikkaa leipiin terävällä veitsellä 3 - 4 vähintään 1 cm:n syvyistä viiltoa vinosti ristiin.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Maalaisleipä

Ainekset:

- 500 g vehnäjauhoja
- 250 g ruisjauhoja
- 15 g suolaa
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa
- 250 ml vettä
- 250 ml maitoa

Muu:

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Sekoita vehnäjauhot, ruisjauhot, suola ja kuivahiiva suuressa kulhossa.

Sekoita vesi, maito ja suola. Lisää ne jauhojen joukkoon. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Muodosta taikinasta pitkä leipä ja aseta se pellille, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Anna leivän kohota uudelleen puolta isommaksi. Ripottele päälle hiukan jauhoja ennen leivän asettamista uuniin.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Pierogi (piiraat) (30 pientä piirasta)

Taikinan ainekset:

- 250 g spelttijauhoja
- 250 g voita
- 250 g vähärasvaista rahkaa
- suolaa

Täytteen ainekset:

- 1 pieni valkokaalinpää (400 g)
- 50 g pekonia
- 2 rkl sulatettua voita
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 3 rkl kermaviiliä
- 2 kananmunaa

Muu:

- Leivinpaperilla suojattu uunipelti.

Valmistustapa:

Vaivaa spelttijauhot, voi, vähärasvainen rahka ja hiukan suolaa taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin.

Leikkaa valkokaali ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista sitä kirkastetussa voissa. Lisää kaali ja paista, kunnes kaali on pehmeää. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Lisää kermaviili.

Hauduta, kunnes kaikki neste on haihtunut.

Keitä kananmunat, anna niiden jäähtyä ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita munat kaaliin ja anna jäähtyä.

Kauli taikina ja leikkaa siitä halkaisijaltaan 8 cm:n kokoisia pyöreitä kappaleita.

Aseta ympyröiden keskelle pieni määrä täytettä ja taita ne kiinni. Kiinnitä reunat painamalla niitä haarukalla.

Aseta piiraat uunipellille leivinpaperin päälle, ja voitele ne munankeltuaisella.
- Paistoaika: 20 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Pullapitko

Taikinan ainekset:

- 750 g vehnäjauhoja
- 30 g hiivaa
- 400 ml maitoa
- 10 g sokeria
- 15 g suolaa
- 1 kananmuna
- 100 g pehmeää voita

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen sokerimäärän ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, jauhota ja anna nousta lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista, suola, kananmuna ja voi jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan, ja muodosta niistä pitkät taikinakappaleet. Muodosta kappaleista letti.

Peitä pitko ja anna nousta puoli tuntia. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon sekoitusta ja aseta uuniin.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Reseptit - Padat/Paistokset

Lasagne

Jauhelihakastikkeen ainekset:

- 100 g pekonia
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 100 g selleriä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 400 g jauhelihaa (naudanlihan ja porsaanlihan sekoitus)
- 100 ml lihalientä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (noin 400 g)
- oreganoa, timjamia, suolaa ja pippuria

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnäjauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 3 rkl voita
- 250 g vihreitä lasagnelevyjä
- 50 g raastettua parmesaania
- 50 g raastettua mietoa juustoa

Valmistustapa:

Leikkaa pekonista nahka ja rustot pois terävällä veitsellä ja leikkaa pieniksi paloiksi. Kuori sipuli ja porkkana, puhdista selleri ja leikkaa vihannekset pieniksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy paistinpannussa, aseta pekoni ja vihanneskuutiot pannuun ja ruskista koko ajan sekoittaen.

Lisää jauheliha vähitellen, murenna se ja ruskista koko ajan sekoittaen sekä lisää lihaliemi seokseen. Lisää jauhelihakastikkeeseen tomaattipyree, mausteet, suola ja pippuri ja keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia.

Valmista sillä välin Béchamel-kastike: Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Voitele iso suorakaiteen muotoinen paistovuoka 1 ruokalusikallisella voita. Levitä lasagnelevyt, jauhelihakastike, Béchamel-kastike ja keskenään sekoitetut juustot vuokaan kerroksittain. Laita päällimmäiseksi Béchamel-kastikekerros ja ripottele juustoraaste sen päälle. Laita loput voista nokareina paistoksen pinnalle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Cannelloni

Täytteen ainekset:

- 50 g silputtua sipulia
- 30 g voita
- 350 g silputtua pinaattia
- 100 g ranskankermaa
- 200 g kuutioitua lohta
- 200 g kuutioitua kuhaa
- 150 g katkarapuja
- 150 g simpukanlihaa
- suolaa, pippuria

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnäjauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 1 pakkaus cannelloneja
- 50 g raastettua parmesaania
- 150 g raastettua juustoa
- 40 g voita

Valmistustapa:

Aseta silputut sipulit ja voi pannuun ja paista, kunnes sipuli on läpikuultava. Lisää silputtu pinaatti ja paista kevyesti. Lisää ranskankerma, sekoita ja jätä jäähtymään.

Valmista sillä välin Béchamel-kastike: Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen, sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Lisää lohi, kuha, katkaravut, simpukanliha, suola ja pippuri jäähtyneeseen pinaattiin ja sekoita.

Voitele iso suorakaiteen muotoinen paistovuoka 1 ruokalusikallisella voita.

Täytä cannellonit pinaattisekoituksella ja aseta ne uunivuokaan. Aseta Béchamel-kastiketta jokaisen rivin väliin. Laita päällimmäiseksi Béchamel-kastikekerros ja ripottele juustoraaste sen päälle. Laita loput voista nokareina paistoksen pinnalle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Perunapaistos

Ainekset:

- 1000 g perunoita
- 1 teelusikallinen suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 2 valkosipulin kynttä
- 200 g juustoraastetta
- 200 ml maitoa

- 200 ml kermaa
- 4 rkl voita

Valmistustapa:

Kuori perunat, leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi, kuivaa ja mausta.

Hankaa valkosipulin kynttä uunivuokaan ja voitele vuoka voilla.

Levitä puolet maustetuista perunoista vuokaan ja ripottele niiden päälle osa juustoraasteesta. Levitä loput perunaviipaleet päälle ja sirottele pinnalle loput juustoraasteesta.

Murskaa toinen valkosipulinkynsi ja sekoita se maidon ja kerman kanssa. Kaada sekoitus perunoiden päälle ja levitä loput voista pieninä nokareina gratiinin päälle.

- Paistoaika: 65 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Moussaka (10 henkilölle)

Ainekset:

- 1 sipuli, silputtu
- oliiviöljyä
- 1,5 kg jauhelihaa
- 1 tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 50 g juustoraastetta
- 4 tl korppujauhoja
- suolaa ja pippuria
- kanelia
- 1 kg perunoita
- 1,5 kg munakoisoja
- voita paistamiseen

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnäjauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 150 g juustoraastetta
- 4 rkl korppujauhoja
- 50 g voita

Valmistustapa:

Kuullota silputut sipulit oliiviöljyssä, lisää jauheliha ja ruskista sekoittaen.

Lisää tomaattimurska, emmentalraaste ja korppujauhot, sekoita hyvin ja kiehauta. Mausta suolalla, pippurilla ja kanelilla ja poista pannu liedeltä.

Kuori perunat ja leikkaa ne 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, pese sitten munakoisot ja leikkaa nekin 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.

Kuivaa kaikki viipaleet talouspaperilla. Ruskista pannussa, käytä runsaasti voita.

Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Aseta perunaviipaleet voidellun uunivuoan pohjalle, ripottele juustoraastetta päälle. Aseta kerros munakoisoja perunoiden päälle. Levitä munakoisojen päälle kerros jauhelihaa. Levitä jauhelihan päälle Bechamel-kastiketta.

Levitä toinen kerros perunoita, munakoisoja ja jauhelihaa. Viimeisen kerroksen tulee olla Bechamel-kastiketta. Levitä päälle kerros juustoraastetta ja sitten korppujauhoja. Sulata voi ja kaada se moussakan päälle.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Makaronivuoka

Ainekset:

- 1 litra vettä
- suolaa
- 250 g tagliatelle-pastaa
- 250 g keittokinkkua
- 20 g voita
- 1 nippu persiljaa
- 1 sipuli

- 100 g voita
- 1 kananmuna
- 250 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 50 g parmesaaniraastetta

Valmistustapa:

Kiehauta suolattu vesi. Lisää kiehuvaan veteen tagliatellet ja anna niiden kiehua noin 12 minuutin ajan. Valuta vesi pois.

Leikkaa kinkku kuutioiksi.

Kuumenna voi pannussa.

Silppua persilja, kuori ja silppua sipulit. Kuullota kumpaakin paistinpannussa.

Voitele uunivuoka voilla. Sekoita nauhamakaronit, kinkku ja kuullotettu persilja ja sipulit. Laita seos vuokaan.

Sekoita kananmunat ja maito, mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Kaada seos pastan joukkoon. Levitä parmesaania vuokaan.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Salaattisikuripaistos

Ainekset:

- 8 keskikokoista sikuria
- 8 viipaletta keittokinkkua
- 30 g voita
- 1,5 rkl vehnäjauhoja
- 150 ml kasvislientä (sikurista)
- 5 rkl maitoa
- 100 g juustoraastetta

Valmistustapa:

Leikkaa sikurit puoliksi, leikkaa pois kitkerä ydin. Pese sikurit huolella ja höyrytä niitä 15 minuutin ajan kiehuvassa vedessä.

Poista sikurinpuolikkaat vedestä, huuhtele ne kylmässä vedessä ja yhdistä puolikkaat. Kääri jokainen kappale kinkkusiivuihin ja aseta ne voideltuun uunivuokaan.

Sulata voi ja lisää jauhot. Paista kevyesti ja kaada sekaan kasvisliemi ja maito. Kiehauta.

Sekoita 50 g juustoa kastikkeeseen ja kaada se sikurin päälle. Ripottele loput juustosta päälle.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Nautapata

Ainekset:

- 600 g naudanlihaa
- suolaa ja pippuria
- vehnäjauhoa
- 10 g voita
- 1 sipuli
- 330 ml tummaa olutta
- 2 tl fariinisokeria
- 2 tl tomaattipyreetä
- 500 ml lihalientä

Valmistustapa:

Leikkaa naudanliha kuutioiksi, mausta suolalla ja pippurilla ja ripottele päälle hieman jauhoja.

Kuumenna voi pannussa ja ruskista lihapalat. Aseta ainekset pataan.

Kuori ja silppua sipulit ja paista niitä kevyesti voissa ja aseta lopuksi lihan päälle pataan.

Sekoita tumma olut, fariinisokeri, tomaattipyree ja lihaliemi. Aseta ainekset paistinpannuun ja kiehauta. Lisää ainekset lihan päälle (lihan tulee peittyä kokonaan).

Peitä ja aseta pata laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Kaalipata

Ainekset:

- 1 kaali (800 g)
- meiramia

- 1 sipuli
- öljyä paistamiseen
- 400 g jauhelihaa
- 250 g pitkäjyväistä riisiä
- suolaa, pippuria ja paprikaa
- 1 litra lihalientä
- 200 ml crème fraîche
- 100 g juustoraastetta

Valmistustapa:

Leikkaa kaali paloiksi ja leikkaa varsi pois. Sekoita suolattuun veteen meiramin kanssa.

Kuori ja silppua sipuli, paista kevyesti pienessä määrässä öljyä. Lisää jauheliha ja pitkäjyvänen riisi, paista ja mausta suolalla, pippurilla ja paprikalla. Lisää lihaliemi ja anna hautua 20 minuutin ajan, peitä pannu kannella.

Aseta kaali ja riisi-/jauhelihaseos kerroksittain uunivuokaan.

Kaada vuokaan ranskankerma ja ripottele päälle juustoraastetta.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Franconian mykypannu

Ainekset:

- Noin 1000 g kalkkunasiivuja
- 1 pieni tölkki sieniä
- 500 g silputtua sipulia
- 1 kg mykytaikinaa
- 400 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa

Valmistustapa:

Mausta kalkkunasiivut suolalla, pippurilla, paprikalla, jne. Kuullota silputut sipulit. Valuta sienet huolellisesti. Sekoita sen jälkeen liha, sipulit ja sienet ja aseta ne uunivuokaan. Sekoita mykytaikina ja juusto keskenään, ja aseta taikina kalkkunasekoituksen päälle. Kaada päälle kerma.

- Paistoaika: 75 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Puolivalmisteet

Laitteessa on automaattisia toimintoja seuraaville ruokalajeille. Lämpötila ja aika ovat esimääritettyjä.

Ruoka	Kannatintaso
Pizza, pakaste	3
Pizza American, pakaste	1
Pizza, kylmä	3
Pizzapalat, pakaste	1
Ranskalaiset perunat	3
Lohkoperunat/Kroketit	3
Röstiperunat	3

Ruoka	Kannatintaso
Leipä/Sämpylät	3
Leipä/Sämpylät, pakaste	3
Omenarulla, pakaste	3
Kalafile, pakaste	3
Kanan siipipalat	3
Lasagne/Cannelloni, pakaste	3

867316178-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508580-1